



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FESLEĞENLİ KEK

8 dal fesleğen
Yarım paket (125 gram) margarin
12 dilim konserve kurutulmuş domates
2 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Tuz

Margarini kısık ateşte eritip soğutun. Domatesleri küp doğrayın. Yumurta, süt ve yoğurdu geniş bir kaba alıp mikserle çirpin. Üzerine margarin, kaşar peyniri, domates, kıyılmış fesleğen ve tuz ilave edip karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyip, karıştırma kabına azar azar ekleyin. Dikdörtgen bir kek kalıbını ağılayıp unlayın. Karışımı kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek pişirin (keke bir bıçak batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir). Dilimleyerek servis yapın.

